

2. うつわによって変わる味わい

器 × 酒

ワイングラス



saon

ワインはもちろんのこと大吟醸酒等の華やかな香りがより楽しめます。

平杯



因久山焼

純米酒のお燗酒のお米の味わいが口内に広がる。上品に飲みたい人にもおすすめです。

とっくりとちよこ



因州・中井窯

お相手と酌み交わすのもよいですし、とっくりは温度が冷めにくく手酌にも便利です。

くいのみ



浦富焼 福光焼

法勝寺焼松花窯 延興寺窯 大山焼久古窯

デザインを楽しんだり、ちょうどいい容量の器を見つけたり。

フリーカップ



鳥取因幡焼 牛ノ戸焼

炭酸割を楽しんだり、瓶ビールを注いで泡を楽しんだり。

そばちよこ



陶工房根-ne 国造焼 玄瑞窯

何を飲むにも手軽で万能なそばちよこ。原酒をオンザロックで味わう方法もあります。

漆器の酒器



工房このか

漆塗りの酒器で贅沢な時間をすごす。木工製品は軽く陶器とはまた違った味わいがあります。

鳥取には手仕事のうつわを製作する工房が各地域にあります。民芸の「用の美」の実践地としても知られ、職人が使用者の使い易さを追及してシンプルで美しいうつわを製作しています。地元のうつわ屋さんでお気に入りを見つけてみてはいかがでしょうか。



ととりの手仕事 HP

ととりの手仕事

陶工房 Ashwork



3. いろいろな食べ物と合わせてみる

食中酒として、日々の夕食に合わせて楽しんだり、夜のご褒美スイーツとともにお酒を楽しんだり。

甘いものとお酒は合わないと思われがちですが、実は甘味を抑えて酸味が立つお燗酒等はドライフルーツの焼き菓子や濃厚なチョコレート菓子等に、ホットコーヒーのようによく合います。

「梅鉢」福光焼



お酒のある暮らしをもっと楽しむ

1. 温度によって変わる味わい

日本酒は様々な温度で楽しめる数少ない飲み物です。飲む温度によって驚くほど味わいが変わります。一般的に、香りの高い大吟醸・吟醸は冷やして、純米酒はお燗で味わいがさらに広がるとされています。購入の際に販売店や蔵元にお勧めの温度を聞いてみるのもいいですね。

温かい日本酒は温かく出されることの多い和食と調和し料理を引き立てます。また、温かいお酒は体内に吸収されやすいので穏やかに酔うことができます。

お燗の付け方

初級編



耐熱のとっくりやコップに入れて電子レンジでチン。たまには香りが飛ばないようにラップをかけて、というひと手間もいいかもしれません。温めすぎに注意。

中級編



鍋に湯を沸かし、とっくりなどに入れて湯せんで温める。湯沸かしポットを鍋の代用とするのもアリ。うつわが熱くなるので湯から持ちあげるときは気を付けて。

上級編



燗すけ(湯せん器)と錫製チロリで本格的に。と言っても家庭にはなかなかないアイテムなので、日本酒イベントなどで絶妙な燗酒を飲ませてもらいましょう。

「和らぎ水」のススメ

日本酒は二日酔いになる…と敬遠する前に。日本酒は一般的にアルコールが15-16%と、ビールの約3倍です。日本酒を飲むときは水を傍に置いてたくさん飲むことをお勧めします。飲食店ではお酒の注文とともに水を頼むとよいでしょう。



saon

酒粕にチャレンジ

お酒のもろみを搾ったあとに出来る酒粕は、アミノ酸、食物繊維、ミネラルなどの栄養素を豊富に含んだ発酵食品として注目を集めています。煮物、汁物、炒め物、スイーツなど、料理のジャンルを問わず旨味やコク出しに使い、粕漬けにすれば食材の命も延ばしてくれます。



日置桜熟成純米酒粕 無垢